

ACUERDO DE LA CONSEJERA DELEGADA, POR LA QUE SE APRUEBAN LAS BASES Y SE CONVOCAN LOS PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN PARA LA COBERTURA, CON CARÁCTER INDEFINIDO, DE CATORCE(14) PUESTOS DE TRABAJO DE CARÁCTER INDEFINIDO, EN EL MARCO DE LA OFERTA PÚBLICA DE EMPLEO DE LA SOCIEDAD MERCANTIL PÚBLICA HOTEL ESCUELA DE CANARIAS, S.A. (HECANSA) PARA LOS AÑOS 2023 Y 2024

La Consejera Delegada de la sociedad, según facultades otorgadas mediante Acuerdo del Consejo de Administración, de fecha de 14 de septiembre de 2023, y elevado a público mediante escritura notarial nº 2.641, de 27 de septiembre de 2023,

ACUERDA

Primero.- Aprobar las bases que han de regir la convocatoria pública dentro del marco de la oferta pública de empleo de Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA) para los ejercicios 2023 y 2024, para la cobertura con carácter indefinido de **catorce (14) puestos de trabajo**, correspondientes a los puestos que han quedado desiertos en convocatoria anterior de la Oferta Pública de Empleo de 2023 y los incluidos en la Oferta Pública de Empleo de 2024 y la configuración de lista de reserva para posibles y futuras contrataciones al efecto.

Segundo.- Convocar el procedimiento de selección dirigido a la cobertura de los catorce (14) puestos de trabajo y la constitución de la lista de reserva, de acuerdo con lo establecido en la normativa de aplicación y en base a los principios de libre concurrencia, igualdad, mérito y capacidad, inclusión de la perspectiva de género, publicidad de la convocatoria y sus bases, transparencia, y agilidad en los procesos de selección.

Tercero.- Publicar las bases de la presente Convocatoria en la página web de HECANSA habilitada al efecto, www.convocatoriahecansa.com, en donde se publicará toda la información relativa al desarrollo de los procesos de selección.

1

Contra el presente acto cabe interponer el régimen de recursos de conformidad con la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común.

En Canarias, documento fechado y firmado digitalmente,

Paola Plasencia Arzola
Consejera Delegada

BASES QUE HAN DE REGIR LA CONVOCATORIA PÚBLICA DENTRO DE LA OFERTA PÚBLICA DE EMPLEO DE LA SOCIEDAD MERCANTIL PÚBLICA HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A. (HECANSA), PARA LA COBERTURA CON CARÁCTER INDEFINIDO DE CATORCE (14) PUESTOS DE TRABAJO Y PARA LA CONFIGURACIÓN DE LISTA DE RESERVA PARA POSIBLES Y FUTURAS CONTRATACIONES AL EFECTO.

PRIMERA. – Objeto.

Es objeto de las presentes Bases la regulación de las condiciones y procedimiento de selección para la contratación, mediante convocatoria pública, de catorce (14) puestos de trabajo, con carácter laboral indefinido, dentro de la Oferta Pública de Empleo de Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA) para los años 2023 y 2024; así como la creación de una lista de reserva para futuras contrataciones, mediante un sistema mixto de fase de valoración de méritos y fase de prueba de conocimientos y entrevista.

En concreto, se convocan (7) puestos de trabajo en el marco del Instrumento de Planificación Estratégica de Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA) para el periodo 2022-2025, aprobado por el Consejo del Gobierno de Canarias en fecha de 22 de diciembre de 2022, de acuerdo con lo dispuesto en la Disposición Adicional 21ª de la Ley 31/2022, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2023, que establece que “la contratación de personal de las sociedades mercantiles públicas [...] habrá de realizarse con carácter indefinido, con las limitaciones y requisitos establecidos en la presente disposición” y en consonancia con lo dispuesto en el artículo 59 de la Ley de la Ley 7/2023, de 27 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Canarias para 2024.

Se convocan, además, tres (3) puestos de trabajo en el marco de la tasa de reposición autorizada para el ejercicio 2023, que han quedado desiertos en su primera convocatoria, en el marco de la habilitación prevista en el artículo 59 de la Ley 7/2023, de 27 de diciembre de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Canarias para 2024, con base en el artículo 20.dos de la Ley 31/2022, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2023.

Y, finalmente, se convocan cuatro (4) puestos de trabajo en el marco de la tasa de reposición autorizada para el ejercicio 2024, en el marco de la habilitación prevista en el artículo 59 de la Ley 7/2023, de 27 de diciembre de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Canarias para 2024, con base en el artículo 20.dos de la Ley 31/2022, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2023.

Las presentes bases regirán este proceso, sin perjuicio de la aplicación de los principios y normas que resulten de aplicación expresa para las sociedades mercantiles públicas establecidas en el TREBEP, del Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público y demás normativa concordante, a efectos de resolver las dudas y colmar las lagunas que pudieren presentarse.

La descripción de cada uno de los puestos de trabajo, sus funciones, requisitos específicos de acceso y pruebas que han de regir la selección para cada uno de los mismos, figuran como anexos a las presentes bases.

En cumplimiento con la Ley 1/2010, de 26 de febrero, canaria de igualdad entre mujeres y hombres, que propone en su artículo 4.10 la adopción de medidas necesarias para eliminar el uso sexista del lenguaje, y así, en lo que se disponga en el resto de normativa concordante, en estas Bases se promoverá la utilización de expresiones, referencias y léxico destinado a visibilizar cualquier género y se procurará la utilización de términos o sustantivos abstractos, genéricos o colectivos y pronombres no sexuados, siempre que sea posible.

Las presentes Bases se desarrollarán de conformidad con lo establecido en la normativa de aplicación y el vigente Convenio Colectivo, garantizando el cumplimiento de los principios de:

- Libre concurrencia.
- Igualdad.
- Mérito y capacidad.
- Publicidad de la convocatoria y de sus Bases.
- Transparencia.
- Agilidad en los procesos de selección.
- Inclusión de la perspectiva de género.

SEGUNDA. – Descripción de puestos a convocar.

La descripción específica de los puestos convocados figura en la documentación incluida en el presente documento en los **ANEXOS IV al XII**.

Asimismo, con carácter meramente informativo y enunciativo se relacionan los puestos por área, número de puestos a convocar, categoría y anexos correspondientes.

HOTEL ESCUELA SANTA BRÍGIDA (GRAN CANARIA)				
ÁREA	PUESTO	CATEGORÍA	Nº	ANEXO
COCINA	Docente productor área cocina	Grupo II	1	IV
EVENTOS	Camarero/a de montajes	Grupo III	1	V
RESTAURANTE	Camarero/a de restaurante	Grupo III	1	VI

HOTEL ESCUELA SANTA CRUZ (TENERIFE)				
ÁREA	PUESTO	CATEGORÍA	N.º	ANEXO
EVENTOS	Docente productor/a área contratación de eventos	Grupo I	1	VII
EVENTOS	Responsable de banquetes	Grupo II	1	VIII
COCINA	Jefe/a de Cocina	Grupo II	1	IX
COCINA	Auxiliar de limpieza de cocina	Grupo IV	1	X
RESTAURANTE	Docente productor/a área restaurante	Grupo II	1	XI
PISOS	Camarero/a pisos	Grupo IV	1	XII

HOTEL ESCUELA CASA DE LOS HERRERA (LA GOMERA)				
ÁREA	PUESTO	CATEGORÍA	N.º	ANEXO
PISOS	Camarero/a (20 horas)	Grupo IV	1	XII

RESTAURANTE LOS HERRERA (LA GOMERA)				
ÁREA	PUESTO	CATEGORÍA	N.º	ANEXO
COCINA	Docente productor/a cocina	Grupo II	2	IV
SALA	Docente productor/a restaurante	Grupo II	2	XI

Atendiendo al artículo 4 del Decreto 8/2011, de 27 de enero, por el que se regula el acceso de las personas con discapacidad al empleo público, a la provisión de puestos de trabajo y a la formación en la Administración pública de la Comunidad Autónoma de Canarias, se reservará un cupo del 7%, para ser cubierto entre personas con discapacidad cuyo grado de discapacidad reconocida y acreditada sea igual o superior al 33%; materializándose en la reserva de UN (1) PUESTO DE CAMARERO/A DE PISOS, sin perjuicio de que en las listas de reserva pueda incluirse a personas sin discapacidad exclusivamente a los efectos de coberturas de necesidades coyunturales que se puedan producir.

TERCERA. – Requisitos de participación de aspirantes.

Quienes aspiren a ingresar en los puestos convocados deberán poseer, en la fecha de la presentación de la solicitud de participación y hasta su contratación, los requisitos que se relacionan a continuación, de acuerdo con el artículo 56 del TREBEP, así como los que se especifiquen en el ANEXO correspondiente a cada uno de los puestos, adjuntos a esta Bases.

1.- REQUISITOS GENERALES.

1.1.- Nacionalidad.

- a) Ser español/a.
 - b) Ser nacional de un Estado miembro de la Unión Europea o de los restantes Estados parte del Espacio Económico Europeo.
 - c) También podrán participar, cualquiera que sea su nacionalidad, el/la cónyuge de españoles, de nacionales de Estados miembros de la Unión Europea, siempre que no estén separados/as de derecho. Asimismo, con las mismas condiciones podrán participar sus descendientes y los/as de su cónyuge, siempre que no estén separados/as de derecho, que sean menores de veintiún años o mayores de dicha edad dependientes.
 - d) Ser nacional de algún Estado al que en virtud de los Tratados Internacionales celebrados por la Unión Europea y ratificados por España le sea de aplicación la libre circulación de trabajadores.
 - e) Extranjeros que residan legalmente en España conforme a la legislación vigente.
- Quienes se incluyan en los apartados b), c), d) y e) deberán tener un conocimiento adecuado del castellano, pudiéndoseles exigir, en su caso, la superación de pruebas con tal finalidad.

1.2.-Edad.

Tener cumplidos dieciséis años de edad y no exceder, en su caso, de la edad ordinaria de jubilación establecida legalmente.

1.3.-Titulación

Presentar la titulación de carácter preferente de acceso para cada clase profesional, indicada en cada uno de los documentos adjuntos.

En los casos de titulaciones obtenidas en el extranjero, se deberá estar en posesión de la credencial que acredite su homologación. Este requisito no será de aplicación a quienes aspiren y hubieran

obtenido el reconocimiento de su cualificación profesional en el ámbito de las profesiones reguladas, al amparo de las Disposiciones del Derecho Comunitario. Así mismo, en caso de que se alegue título equivalente, deberá acreditar su equivalencia.

1.4.-Capacidad funcional.

Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las funciones y tareas de los puestos convocados.

1.5.-Habilitación.

No haber sido separado/a mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por resolución judicial firme, o para ejercer funciones similares a las que desempeñaban. En el caso de ser un nacional de otro Estado, no hallarse inhabilitado/a o en situación equivalente ni haber sido sometido/a sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su Estado, en los mismos términos el acceso al empleo público.

1.6. – No haber sido despedido de Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA), ni de empresa perteneciente al Sector Público estimativo de la Comunidad Autónoma de Canarias por motivos disciplinarios.

1.7.- Otros requisitos que, en su caso, se recojan en los ANEXOS correspondientes.

2. – REQUISITOS DISCAPACIDAD.

Los/as candidatos/as afectados/as por limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33%, serán admitidos/as en igualdad de condiciones junto al resto de aspirantes, siempre que tales limitaciones no sean incompatibles con el desempeño de las tareas o funciones del puesto convocado conforme el Decreto 8/2011, de 27 de enero, por el que se regula el acceso de las personas con discapacidad al empleo público, a la provisión de puestos de trabajo y a la formación en la Administración Pública de la Comunidad Autónoma Canaria.

CUARTA. – Solicitud de participación y plazo.

Quienes deseen participar en los procesos selectivos una vez se publique el correspondiente anuncio de convocatoria, deberán hacerlo constar, mediante la presentación de la solicitud de participación (**Anexo I**) junto con la Declaración responsable (**Anexo II**) y documentación preceptiva debidamente cumplimentada en el modelo y forma que se indica en cada uno de los Anexos, a través de la cumplimentación del formulario disponible en la web de HECANSA www.convocatoriashecansa.com.

Asimismo, se adjunta como **Anexo III** documento de autobaremación a efectos informativos, para que las personas candidatas puedan cuantificar de manera orientativa su puntuación.

La inscripción se realizará exclusivamente de manera telemática a través de la página web de HECANSA "<https://convocatoriashecansa.com/>", donde se publicarán todos los puestos a cubrir.

La presentación de la solicitud implica la indicación expresa de las personas aspirantes de que reúnen todos y cada uno de los requisitos exigidos en la convocatoria y de que autoriza a que los datos recabados en la solicitud, sean incorporados y tratados por Hoteles Escuela de Canarias S.A. (HECANSA) al objeto de llevar a cabo el proceso de selección de personal y su posterior contratación. El/la aspirante, será en todo momento responsable de la veracidad de los datos requeridos.

No cumplimentar correctamente el impreso de solicitud de participación, y/o no adjuntar la documentación necesaria para acreditar el cumplimiento de los requisitos, supondrá la exclusión del proceso selectivo.

Los datos de carácter personal no se cederán a terceros, salvo obligación legal, y el resultado del proceso de selección será publicado en la página web www.convocatoriashecansa.com. Se conservarán durante el tiempo necesario que se determine en la legislación competente en la materia.

Toda la documentación acreditativa de los requisitos básicos y de los méritos a valorar, deberá ser presentada en castellano o bien, traducida al castellano. Si la persona aspirante fuese extranjera o perteneciese a alguna Comunidad Autónoma con lengua cooficial, los referidos documentos deberán estar debidamente traducidos al castellano, ya sea por intérprete oficial debidamente acreditado, oficial diplomática o consular o Administración Pública expeditiva del documento en caso de lengua cooficial. No serán tomados en consideración los documentos que se presenten sin el cumplimiento de la presente condición, teniéndose por no presentada la misma.

La documentación presentada deberá permitir la comprobación de todos los extremos recogidos en estas bases.

Junto con la solicitud de participación (**Anexo I**) se deberá aportar la siguiente documentación acreditativa de:

- I. Nacionalidad.
 - i. DNI en vigor para los aspirantes con nacionalidad española.
 - ii. Documento de identidad del país de origen, pasaporte o tarjeta de residente comunitario para los/as aspirantes incluidos en el apartado 1.1.b) del Apartado 1 de la Regla Tercera.
 - iii. Documento de identidad del país de origen, pasaporte y la tarjeta de familiar de residente comunitario en vigor, los/as aspirantes a los que hace referencia el Apartado 1 de la Regla Tercera, cuando no sean nacionales de algún Estado miembro de la Unión Europea, en caso contrario, aportarán la documentación descrita en el párrafo anterior.
 - iv. El pasaporte o la tarjeta de residencia en vigor, para los/las aspirantes a los que hace referencia el apartado 1.1 d) del Apartado 1 de la Base Tercera.
 - v. Tarjeta de residencia en vigor en el caso de los aspirantes a los que hace referencia el punto 1.1 apartado e) de la Base tercera.

II. Titulación.

La acreditación de estar en posesión de la titulación preferente de acceso al puesto se realizará con la presentación de copia autenticada del título académico oficial, el resguardo de las tasas de pago del título académico o el título original que será autenticado y devuelto a la persona interesada. En los casos de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la documentación que acredite su homologación. Este requisito no será de aplicación a

quienes aspiren y que hubieran obtenido el reconocimiento de su cualificación profesional, en el ámbito de las profesiones reguladas, al amparo de las Disposiciones de Derecho Comunitario, atendiendo al marco establecido por el Espacio Europeo de Educación Superior y contenidas en el Registro de Universidad, Central y Títulos (RUCT). Asimismo, en caso de que se alegue título equivalente deberá acreditarse su equivalencia.

- III. Cualesquiera otros requisitos que, en su caso, se exijan en cada uno de los documentos incluidos como ANEXOS adjuntos.
- IV. Las personas con discapacidad física, psíquica o sensorial deberán, además, aportar la siguiente documentación:
 - Certificación de reconocimiento de grado de discapacidad.
 - Resolución o certificado expedido al efecto por los equipos multidisciplinares o el órgano competente en la materia de las distintas Administraciones Públicas, donde se especificará respecto del/de la aspirante que tiene capacidad funcional para el ejercicio de las funciones y las tareas correspondientes al puesto al que aspira.
- V. Documentación acreditativa de los méritos que se quieran hacer constar para el concurso, conforme a lo dispuesto en la Base Sexta.

Con la presentación de la solicitud de participación las personas aspirantes se responsabilizan de la veracidad de la documentación que presentan. Cuando la relevancia del documento lo exija o existan dudas derivadas de la calidad de la copia, se podrá solicitar de manera motivada el cotejo de la documentación aportada, para lo que podrán requerirse a la persona aspirante, la exhibición del documento o de la información original.

El plazo de presentación de la solicitud de participación será de **DIEZ (10) DÍAS HÁBILES**, contados a partir del día siguiente al de la publicación de la convocatoria de los puestos incluidos en el presente procedimiento, en la página web www.convocatoriashecansa.com.

QUINTA. – Admisión de aspirantes.

Relación provisional de aspirantes. - Concluido el plazo de presentación de solicitudes de participación, el órgano tramitador dictará resolución, en el plazo máximo de **UN (1) MES** aprobando la relación provisional de personas admitidas y excluidas. En el plazo de los **tres (3) días hábiles** a contar a partir del día siguiente a la publicación de la referida resolución, las personas aspirantes podrán efectuar alegaciones/subsanaciones a través del correo electrónico selección@hecansa.com.

El listado provisional de admitidos/as y excluidos/as se publicará en la página web de HECANS.

A cada solicitud se le asignará un código numérico con los dígitos cuarto al séptimo de su DNI/NIE, junto a las iniciales de su nombre y apellidos. Este código se utilizará en los listados provisionales y definitivos del proceso y hasta la resolución del mismo.

Relación definitiva de aspirantes. - Finalizado el plazo de alegaciones y/o subsanación de errores, se publicarán en la página web de HECANSA, la lista definitiva de personas admitidas y excluidas, surtiendo efectos de resolución de las alegaciones que se hayan presentado a la lista provisional.

Las personas aspirantes que dentro del plazo establecido no subsanen la exclusión o, en su caso, no reclamen la omisión, serán definitivamente excluidas del proceso.

SEXTA. – Proceso de selección.

El presente proceso se rige por el principio de igualdad establecido en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, y la correspondiente normativa de desarrollo.

En cualquiera de las fases del proceso de selección podrá participar, con voz, pero sin voto, un miembro del Comité de Empresa del centro al que pertenezca el puesto objeto de selección.

La valoración de las candidaturas se regirá por un sistema mixto de evaluación de méritos y prueba de conocimientos y entrevista, dividido en dos fases:

FASES	CRITERIOS	PUNTUACIÓN (máx.)
Fase de valoración de méritos. (Punt. Máx. 40 pts.)	Experiencia profesional	20 pts.
	Formación académica	10 pts.
	Idiomas	10 pts.
Fase de valoración de prueba de conocimientos y entrevista. (Punt. Máx. 60 pts.)	Prueba de conocimientos	30 pts.
	Entrevista personal	30 pts.
	TOTAL	100 pts.

9

En la Primera Fase se valorará el perfil profesional de las personas aspirantes a fin de determinar la capacidad, aptitud, competencias y conocimientos exigidos, y en la Segunda Fase se valorará la idoneidad y adecuación del perfil profesional de la persona candidata, así como la superación del test de conocimientos e idiomas, en relación con el puesto de trabajo a desempeñar.

Cada fase se desarrollará de la siguiente forma:

1.- FASE VALORACIÓN DE MÉRITOS (máximo 40 puntos).

En esta fase se hará una baremación de los méritos valorables referidos a la experiencia profesional, de formación e idiomas sobre las candidaturas admitidas.

Se valorarán de acuerdo con los siguientes criterios:

CRITERIOS	SUBCRITERIOS	PUNTUACIÓN	
Experiencia profesional (Max. 20 pts)	Por cada mes trabajado en el Sector Público, en el ámbito de la formación.	0,43 pts.	
	Por cada mes trabajado en el Sector Público, excluyendo el ámbito de la formación.	0,35 pts.	
	Por cada mes trabajado en Sector Privado, en puesto de igual o similar naturaleza.	0,30 pts.	
Formación académica (Max. 10 pts)	Titulación preferente de Diplomatura/Licenciatura o Grado relacionada con el puesto convocado	3,00 pts.	
	Titulación de Diplomatura/Licenciatura o Grado diferente a la relacionada con el puesto	2,00 pts.	
	Doctorado o Máster relacionados con las funciones a desempeñar en el puesto.	4,00 pts.	
	Formación profesional grado superior relacionada con el puesto convocado	3,00 pts.	
	Formación profesional grado superior diferente a la relacionada con el puesto convocado	2,00 pts.	
	Formación profesional grado medio relacionada con el puesto convocado	3,00 pts.	
	Formación profesional grado medio diferente a la relacionada con el puesto convocado	2,00 pts.	
	Cursos materia relacionada (Por cada hora de impartición o asistencia a curso de formación con certificado de aprovechamiento).	Cursos entre 15-50 horas: 0,15 pts/curso Cursos entre 51 y 100 horas: 0,25 pts/ curso Cursos entre 101 y 200 horas: 0,50 pts/curso Cursos entre 201 y 300 horas: 0,75 pts/curso Cursos de más de 301 horas: 1 pto/curso	10
	Certificado de profesionalidad.	1,00 pto.	
Idiomas (Max. 10 pts)	Inglés C.2	10,00 pts.	
	Inglés C.1	9,00 pts.	
	Inglés B.2	6,00 pts.	
	Inglés B.1	5,00 pts.	
	Inglés A.2	4,00 pts.	
	Otros idiomas, excluyendo el castellano (Nivel B.2 o superior)	6,00 pts. (por idioma)	

PUNTUACIÓN ADICIONAL	PUNTOS
Persona afectada por violencia de género y/o descendientes en primer grado.	0,50

Forma de acreditación: Sentencia condenatoria, orden de protección, resolución judicial que acuerde medidas cautelares para la protección de la víctima, o, excepcionalmente, informe del Ministerio Fiscal que indique la existencia de indicios de que el o la demandante es víctima de violencia de género hasta tanto se dicte orden de protección.

1.1.- MÉRITOS EXPERIENCIA PROFESIONAL:

1. Por cada mes completo de servicios prestados en el Sector Público, en el ámbito de la formación, en plaza o puesto de igual o similar naturaleza o ejerciendo funciones inherentes al puesto: 0,43 puntos.

Forma de acreditación:

- a) Informe de vida laboral expedido por la Seguridad Social actualizado con una antigüedad máxima de 1 mes a la fecha de presentación y
- b) Contratos y/o certificados de funciones firmados por el órgano correspondiente donde haya prestado sus servicios con especificación, en ambos casos, del puesto ocupado, las funciones realizadas y del tiempo de duración del trabajo realizado.

2. Por cada mes completo de servicios prestados en el Sector Público, excluyendo el ámbito de la formación, en plaza o puesto de igual o similar naturaleza al convocado o ejerciendo funciones inherentes al puesto: 0,35 puntos.

Forma de acreditación:

- a) Informe de vida laboral expedido por la Seguridad Social actualizado con una antigüedad máxima de 1 mes a la fecha de presentación y
- b) Contratos y/o certificados de funciones firmados por las empresas donde haya prestado sus servicios con especificación, en ambos casos, del puesto ocupado, las funciones realizadas y del tiempo de duración del trabajo realizado bien por cuenta ajena.

3. Por cada mes completo de servicios prestados en Sector Privado, en puesto de igual o similar naturaleza al convocado o ejerciendo funciones inherentes al puesto: 0,30 puntos.

Forma de acreditación:

- a) Informe de vida laboral expedido por la Seguridad Social actualizado con una antigüedad máxima de 1 mes a la fecha de presentación y
- b) Contratos y/o certificados de funciones firmados por las empresas donde haya prestado sus servicios con especificación, en ambos casos, del puesto ocupado, las funciones realizadas y del tiempo de duración del trabajo realizado bien por cuenta ajena o propia.

En este apartado se establece una puntuación máxima de **veinte (20) puntos**, independientemente de que la documentación aportada acredite mayor puntuación.

Adicionalmente, en aras de fomentar la contratación laboral de víctimas de violencia de género, se concederán de manera directa 0,50 puntos a aquellas personas que lo acrediten mediante sentencia

condenatoria, orden de protección, resolución judicial que acuerde medidas cautelares para la protección de la víctima, o, excepcionalmente, informe del Ministerio Fiscal que indique la existencia de indicios de que el/la demandante es víctima de violencia de género hasta tanto se dicte orden de protección. Esta puntuación adicional se extenderá a los descendientes en primer grado.

1.2.- MÉRITOS DE FORMACIÓN ACADÉMICA:

1. Se valorarán los títulos académicos oficiales de los que disponga la persona candidata.

En los casos de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la credencial que acredite su homologación. Este requisito no será de aplicación a quienes aspiren y hubieran obtenido el reconocimiento de su cualificación profesional, en el ámbito de las profesiones reguladas, al amparo de las Disposiciones de Derecho Comunitario. Asimismo, en caso de que se alegue título equivalente deberá acreditar su equivalencia.

2. Para que los cursos a ponderar sean admitidos en la fase de valoración de la formación, éstos deben tener una duración mínima acreditada de 15 horas y su contenido debe ser acorde al puesto que se opta, no valorándose aquellos cuya materia no esté relacionada.

En este apartado se establece una puntuación máxima de **diez (10) puntos**, independientemente de que la documentación aportada acredite mayor puntuación.

12

1.3.- MÉRITOS DE IDIOMAS:

1.3.1.- Acreditación de nivel de inglés según el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER).

- a) En los puestos donde se requiera conocimientos de inglés (ver en Anexo correspondiente), las personas aspirantes podrán acreditar, en el momento de la inscripción, el nivel de inglés requerido para el puesto objeto de convocatoria. En caso de no hacerlo, serán convocadas a una prueba de nivel de inglés combinada tipo test y oral en la Fase de valoración de prueba de conocimientos y entrevista, obteniendo la puntuación extra, acorde al nivel, en el baremo de méritos. La no acreditación del nivel del idioma, así como la no superación del test y prueba oral de inglés, no supondrá la exclusión del proceso selectivo.
- b) Para el resto de puestos, donde el inglés no sea requisito, podrán aportar previamente la certificación del idioma y/o presentarse de manera opcional y voluntaria a una prueba de nivel de inglés, obteniendo la puntuación extra, acorde al nivel, en el baremo de méritos, en caso de superarlo.

1.3.2. Otros idiomas.

Aquellas personas candidatas que deseen acreditar el conocimiento de otros idiomas deberán aportar, en el momento de la inscripción, la certificación del nivel del idioma que desea que sea tomado en valoración. En el caso del idioma alemán, podrán aportar previamente la certificación del idioma alemán en la fase de méritos, o presentarse, de manera voluntaria y opcional, a un test de alemán y prueba

oral equivalente a un nivel B.2 en la fase de prueba de conocimientos y entrevista. En caso de superarlo, obtendrán la puntuación extra, acorde al baremo para los idiomas adicionales prevista en la base Sexta.

Se establece en este apartado una puntuación máxima de **diez (10) puntos**, independientemente de que la documentación aportada acredite mayor puntuación.

Tras la finalización de la baremación de los méritos, se emitirá un listado provisional de puntuaciones de esta fase. Durante los **tres (3) días hábiles siguientes** a contar desde esta publicación, las personas aspirantes podrán efectuar alegaciones/subsanaciones a través del mismo enlace web habilitado para la inscripción.

Trascurrido dicho plazo se publicará el listado definitivo con el resultado, que surtirá efectos de resolución de las alegaciones que se hubieren formulado y se convocará a la fase siguiente de prueba de conocimientos y entrevista a las personas admitidas.

2.- FASE DE VALORACIÓN DE PRUEBA DE CONOCIMIENTOS Y ENTREVISTA (máximo 60 puntos).

Finalizada la fase de valoración de méritos y publicada resolución definitiva con las puntuaciones, las candidaturas pasarán a esta fase donde se valorarán:

Prueba de conocimientos	30 pts
Entrevista personal	30 pts
TOTAL	60 pts

13

2.1.- PRUEBAS DE CONOCIMIENTOS Y DE IDIOMAS:

En esta fase se aplicará a las personas admitidas una prueba de conocimientos tipo test y la valoración de su nivel de idioma, en su caso.

a) Pruebas de conocimientos.

Las personas aspirantes serán convocadas para el desarrollo de una prueba de conocimientos acorde a la categoría a la que postulan.

- Para los puestos del **Grupo I**, consistirá en contestar por escrito, en un tiempo máximo de sesenta minutos, un cuestionario de cuarenta (40) preguntas tipo test, para aquellos puestos que conllevan responsabilidad a cargo, y de treinta y cinco (35) preguntas tipo test para el resto de puestos. Los test tendrán cuatro respuestas alternativas, debiendo señalar solo una de las opciones. Las preguntas estarán relacionadas con el temario que figura en los anexos de cada puesto.
- Para los puestos del **Grupo II**, consistirá en contestar por escrito, en un tiempo máximo de sesenta minutos, un cuestionario de treinta (30) preguntas tipo test, para aquellos puestos que

conlleven responsabilidad a cargo, y de veinticinco (25) preguntas tipo test para el resto de puestos. Los test tendrán cuatro respuestas alternativas, debiendo señalar solo una de las opciones. Las preguntas estarán relacionadas con el temario que figura en los anexos de cada puesto.

- La prueba para los puestos del **Grupo III** consistirá en contestar por escrito, en un tiempo máximo de sesenta minutos, un cuestionario de veinte (20) preguntas tipo test, con cuatro respuestas alternativas, debiendo señalar solo una de las opciones. Las preguntas estarán relacionadas con el temario que figura en los anexos de cada puesto.
- La prueba para los puestos del **Grupo IV** consistirá en contestar por escrito, en un tiempo máximo de sesenta minutos, un cuestionario de diez (10) preguntas tipo test, con cuatro respuestas alternativas, debiendo señalar solo una de las opciones. Las preguntas estarán relacionadas con el temario que figura en los anexos de cada puesto.

En caso de señalar más de una respuesta se considerará como respuesta en blanco. Las respuestas en blanco no puntúan ni restan.

En esta FASE se podrán obtener hasta un **máximo de 30 puntos**, quedando apartadas del proceso aquellas personas que no lleguen a la puntuación mínima exigida para cada grupo.

Las pruebas se realizarán en idioma español. No superarán esta prueba las personas que no lo hablen a nivel básico, siendo causa de exclusión del proceso selectivo.

Los/as aspirantes deberán asistir a las pruebas provistos del Documento Nacional de Identidad en vigor, o pasaporte y tarjeta de residente que deberá ser exhibido ante las personas colaboradoras del órgano tramitador para que acrediten su identidad. Perderán su derecho a participar aquellas personas que no acrediten su identidad. Las personas que no estén presentes a la hora de la convocatoria o comparezcan pasada ésta, se tendrán por no presentadas.

b) Prueba de idiomas.

En este mismo acto, se realizará la prueba de idiomas para aquellos/as aspirantes que no lo acreditaran previamente en la fase de méritos.

Para aquellas personas candidatas, que así lo deseen y de forma optativa, podrán realizar adicionalmente, una prueba de nivel de conocimiento de idioma inglés y/o alemán tipo test y prueba oral, equivalente a un nivel B.2, que de superarse ambas, obtendrá la puntuación acorde al baremo para los idiomas adicionales prevista en la base Sexta.

Tras la corrección de las pruebas se publicará en un plazo máximo de **quince (15) días** la lista provisional de puntuaciones obtenidas por las personas presentadas en la web de HECANSA y haciendo constar la fecha de dicha publicación.

Durante los 3 días hábiles siguientes a contar el día siguiente al de su publicación, se podrán presentar alegaciones y/o solicitudes de revisión de las puntuaciones por escrito a través del correo electrónico seleccion@hecansa.com.

La publicación de la lista definitiva de puntuaciones obtenidas en la prueba de conocimientos e idiomas, surtirá efectos de resolución de las alegaciones que se hayan formulado a la lista provisional de admitidos/as.

Cuando la persona candidata tenga reconocida y acreditada una discapacidad igual o superior al 33%, se adaptarán las pruebas y la entrevista personal a las necesidades relativas a la discapacidad de que se trate.

2.2.- ENTREVISTA PERSONAL:

El objetivo de esta fase es la valoración, entre otras, de las habilidades y/o competencias específicas para el desempeño de las funciones propias del puesto, así como de sus rasgos actitudinales, con la finalidad de valorar y comprobar las competencias específicas requeridas por la entidad para cada puesto de la presente selección, tales como: liderazgo, pensamiento estratégico, habilidades de comunicación, trabajo en equipo, habilidades de planificación y organización del trabajo, etc.

Las personas candidatas serán entrevistadas por una Comisión de Evaluación, a través de una evaluación por competencias, de acuerdo con lo previsto en la base siguiente. Estas personas serán llamadas a la entrevista personal por orden de puntuación de mayor a menor.

En caso de empate, y para dirimir el mismo, se atenderá a los siguientes criterios:

1. Haber trabajado con anterioridad en el Sector Público en el ámbito de la formación. Se priorizará aquellas personas candidatas con mayor tiempo de servicios prestados.
2. Criterios de paridad de género en el Departamento al que se adscribe el puesto.
3. Candidatos/as con formación adicional en metodología didáctica (CAP, Máster del profesorado o equivalente).

15

La puntuación será hasta un máximo de **treinta (30) puntos**.

En el caso de que el candidato/a no cumpla con las competencias mínimas necesarias para el puesto, podrá ser valorado/a como **NO ADECUADO/A** para el puesto, quedando excluido/a del proceso de selección.

Tras la finalización de la fase de entrevistas, se emitirá en la web de HECANSA un listado provisional de puntuaciones de las personas aspirantes. Durante los **tres (3) días hábiles siguientes** a contar desde la publicación del listado provisional, las personas aspirantes podrán presentar alegaciones/subsanaciones al mismo a través del correo electrónico habilitado para tal fin. Transcurrido dicho plazo se publicará el listado definitivo con el resultado, que surtirá efectos de resolución de las alegaciones/subsanaciones que se hubieren formulado.

SÉPTIMA. – Comisión de Evaluación.

La Comisión de Evaluación será el órgano colegiado encargado de la fase de entrevista personal y la valoración de la adecuación al puesto de las personas candidatas. Estará compuesto por tres personas,

de las cuales al menos una de ellas contará con alguna de las titulaciones establecidas como preferentes para el puesto objeto de la convocatoria y con reconocida experiencia profesional.

Las personas integrantes de la Comisión de Evaluación podrán ser recusadas y/ o deberán abstenerse en alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Tener interés personal en el resultado del proceso selectivo; o tener cuestión litigiosa pendiente con algún interesado/a.
- b) Tener un vínculo matrimonial o situación de hecho asimilable y el parentesco de consanguinidad dentro del cuarto grado o de afinidad dentro del segundo, con cualquiera de los/las aspirantes.
- c) Tener amistad íntima o enemistad manifiesta con alguna de las personas mencionadas en el apartado anterior.

La recusación y/o la abstención se formulará por escrito, en el término de **dos (2) días naturales** a contar desde el día siguiente a la publicación de la constitución y composición de la Comisión de Evaluación, indicando la causa o causas en que se funda. Se dará audiencia al/la recusado/a sobre si concurre en él/ella o no la circunstancia alegada. La persona responsable del proceso designada a tal fin por la empresa resolverá lo que proceda estimando o no la solicitud y en su caso acordado la sustitución o no de dicha persona.

La Comisión de Evaluación o en el caso que proceda, la empresa especializada, será competente para la resolución de cualquier reclamación, alegaciones, subsanaciones, rectificaciones de errores etc. que se formulen durante el proceso selectivo.

La Comisión de Evaluación podrá realizar consultas a terceros externos especializados. Los resultados de las pruebas/valoraciones/ trabajos etc. realizadas por los terceros que presten asistencia a la Comisión de Evaluación, en cualquiera y/o en todas las fases del proceso, se incorporarán al expediente.

Además, La Comisión estará asistida y podrá contar con los recursos materiales y asistencia técnica interna y externa de la empresa a los siguientes fines:

- Por profesionales externos y/o empresa especializados en selección de personal, que tendrá la función de realizar las tareas de comprobación de datos y documentación, valoración, confección de listados, etc, recogidas en las Bases.
- Apoyo en tramitar el proceso selectivo desde el anuncio de su convocatoria hasta su resolución definitiva, asignando los recursos personales, materiales y técnicos y tecnológicos precisos para llevar a cabo el proceso selectivo
- Asistencias que la Comisión de Evaluación precise de especialistas para la realización de las pruebas de conocimientos, idiomas y competencia y evaluación de las pruebas previstas en las presentes bases.

Del desarrollo de las sesiones de trabajo de la Comisión de Evaluación, se levantará la oportuna acta suscrita por todos sus integrantes y se podrán utilizar cualesquiera otros medios que la Comisión estime adecuadas para dejar adecuada constancia del desarrollo de las sesiones de entrevistas.

OCTAVA. – Notificaciones y/o comunicaciones durante el proceso.

Las notificaciones y comunicaciones que la empresa deba realizar a las personas aspirantes durante el proceso serán las que se consignan específicamente en las Bases en cada Fase.

A falta de previsión específica, las notificaciones y comunicaciones individuales a la persona aspirante a lo largo del proceso selectivo será el correo electrónico consignado en su solicitud.

El correo electrónico habilitado para tal fin es: *seleccion@hecanisa.com*, siendo por tanto el cauce para presentar alegaciones y reclamaciones durante el proceso.

Las publicaciones por parte de la Comisión de Evaluación o en su caso la empresa especializada responsable del proceso selectivo, anuncios, convocatorias, resultados definitivos y/o provisionales, etc., se realizarán en la formas y lugar consignadas en las presentes bases.

NOVENA. – Contrataciones.

Los contratos serán de naturaleza laboral común con carácter indefinido, con el periodo de prueba correspondiente a la categoría profesional del puesto convocado, y se celebran al amparo de lo dispuesto en la normativa actual en materia de contratación laboral, sometiéndose al Convenio Colectivo de Hoteles Escuela de Canarias S.A. (HECANSA y, subsidiariamente, a lo establecido en el Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores (TRLET)).

17

DÉCIMA. – Lista de reserva y llamamientos.

Se ordenarán por orden de puntuación, los/as aspirantes que hubieren superado completamente el proceso selectivo, debiendo tener en consideración los criterios de desempate que se hubieran aplicado en caso de que se hubiera producido.

La bolsa tendrá una duración mínima de dos años de vigencia y máxima de cuatro. Si en el transcurso, antes de los cuatro años, se produce un nuevo proceso selectivo, la misma dejará de tener vigor.

El llamamiento se realizará en el orden establecido en la lista de reserva, fijándose un plazo de 2 días hábiles para confirmar su disponibilidad. Pasado este plazo sin obtener respuesta, se procederá al llamamiento de la siguiente persona en la lista, con la consecuente pérdida del derecho de acceso al puesto y su traslado al último lugar en la lista.

De igual modo, en caso de que la persona aspirante elegida para ocupar la vacante no aceptase el llamamiento por causas justificadas (contrato laboral actual, baja médica), se le respetará el orden en la lista de reserva. De no estar suficientemente acreditada pasará automáticamente al final de la lista de reserva. Ser integrante de la lista de reserva no genera derecho a contratación laboral alguna.

DECIMOPRIMERA. – Publicidad de la Convocatoria.

Atendiendo a lo establecido en la Disposición Adicional 1ª del TREBEP, la convocatoria y sus correspondientes bases serán publicadas en el Boletín Oficial de Canarias (BOC) y en la página web de la empresa que asistirá a Hoteles Escuela de Canarias, S.A. en el proceso y/o en la página web de Hoteles Escuela de Canarias, S.A, www.hecansa.com; así como en los dos periódicos de mayor difusión de cada una de las dos provincias, haciendo valer el cumplimiento del Acuerdo de Gobierno sobre medidas reguladoras de racionalización del sector público empresarial de la Comunidad Autónoma de Canarias, celebrado el día 1 de junio de 2004, relativo a la gestión de personal, que exige que en las contrataciones de personal de las sociedades mercantiles públicas la publicidad se garantice mediante la publicación de las convocatorias, como mínimo, en un periódico de los de mayor difusión de cada una de las dos provincias, así como el anuncio de extracto de dicha convocatoria en el Boletín oficial de Canarias.

Del proceso selectivo y de sus actos intermedios, se informará a través de las publicaciones en la página web indicada en el párrafo anterior, garantizando siempre la confidencialidad de los/as participantes.

DECIMOSEGUNDA. – Protección de Datos.

HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., provista de C.I.F. A- 35233691, (Responsable del tratamiento), informa a LA PERSONA INTERESADA, que, conforme dispone los artículos 5, 12 y 13 del Reglamento General Europeo de Protección de Datos 679/2016, de 27 de abril (RGPD),), y de los artículos 5, 6, y 11 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de Derechos Digitales (LOPDGDD), respecto al tratamiento y al deber de confidencialidad, que los datos personales que nos ha facilitado, serán tratados por HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., como Responsable del tratamiento, con la finalidad de realizar todos los trámites necesarios para la gestión de la convocatoria del puesto de trabajo al que aspira, así como para su posterior inclusión en la lista de reserva que se cree a tal efecto, y la contratación laboral que corresponda.

Los datos proporcionados se conservarán mientras se mantenga vigente el proceso selectivo o durante los años necesarios para cumplir las obligaciones legales. Los datos personales no se cederán a terceros salvo en los casos en que exista una obligación legal.

Mediante la lectura y validación del presente documento, se consiente y autoriza expresamente a HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., a que recoja y almacene los datos personales, con la finalidad anteriormente mencionada.

Asimismo, mediante la lectura y validación del presente documento, la persona titular de los datos personales consiente y autoriza expresamente a HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., a ceder los datos personales en aquellos casos en que sea necesaria la conexión con un tercero para facilitar el desarrollo de las distintas fases del proceso.

La persona titular tendrá derecho a retirar su consentimiento en cualquier momento. La retirada del consentimiento no afectará a la licitud del tratamiento basada en el consentimiento previo a su retirada. (artículo 7.3 del RGPD).

En el supuesto de producirse alguna modificación/variación de sus datos personales, rogamos nos lo comunique debidamente por escrito, con la finalidad de mantener sus datos personales actualizados.

HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., garantiza el buen uso de la información, y en especial a los datos de carácter personal contenidos en nuestros ficheros, así como el pleno cumplimiento de las obligaciones en materia de protección de datos de carácter personal.

HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., aplicará medidas técnicas y organizativas apropiadas para garantizar un nivel de seguridad adecuado al riesgo, que en su caso incluya, en conformidad con lo dispuesto en el artículo 32 Reglamento General Europeo de Protección de Datos 679/2016, de 27 de abril (RGPD) entre otros: a) la seudonimización y el cifrado de datos personales; b) la capacidad de garantizar la confidencialidad, integridad, disponibilidad y resiliencia permanentes de los sistemas y servicios de tratamiento; c) la capacidad de restaurar la disponibilidad y el acceso a los datos personales de forma rápida en caso de incidente físico o técnico; d) un proceso de verificación, evaluación y valoración regulares de la eficacia de las medidas técnicas y organizativas para garantizar la seguridad del tratamiento.

El responsable del tratamiento tomará medidas para garantizar que cualquier persona que actúe bajo la autoridad del responsable del tratamiento y tenga acceso a datos personales, solo pueda tratar dichos datos siguiendo instrucciones del responsable, salvo que esté obligada a ello en virtud del Derecho de la Unión o de los Estados miembros.

19

HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., se obliga a cumplir con el secreto profesional y de confidencialidad respecto a los datos de carácter personal objeto del tratamiento, debiendo guardar secreto profesional y confidencialidad durante la vigencia del servicio contratado, y con posterioridad a la expiración del mismo. Asimismo, se obliga a informar y hacer cumplir a sus empleados, las obligaciones legales establecidas por ley, y en especial, el deber de secreto, confidencialidad y cumplimiento de las medidas de seguridad de los ficheros informatizados/no informatizados con datos de carácter personal (artículo 5.1; artículo 5.2 y artículo 5.3 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de Derechos Digitales (LOPDGDD)).

HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., está facultada para conservar los datos de carácter personal, debidamente bloqueados, en tanto pudieran derivarse responsabilidades de su relación con el responsable del tratamiento/Cliente o cuando exista una obligación legal de conservación de dichos datos exigible al Encargado del tratamiento.

HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., garantiza, conforme a la normativa vigente nacional y comunitaria en materia de protección de datos personales, la protección de los datos de carácter personal y el ejercicio por sus titulares de los derechos, reconocidos en los artículos del 15 al 21 del Reglamento General Europeo de Protección de Datos 679/2016, de 27 de abril (RGPD) y de los

artículos 13 al 18 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de Derechos Digitales (LOPDGDD).

No se cederán datos a terceros, salvo obligación legal. Los derechos que le asisten son el de presentar una reclamación ante una autoridad de control, el derecho de acceso, rectificación, cancelación, limitación u oposición a su tratamiento (DERECHOS ARCO), a la transparencia de la información, supresión (derecho al olvido), portabilidad de sus datos personales, previa acreditación de su identidad, mediante solicitud/petición remitida por correo electrónico, a la dirección lopd@hecansa.com. Deberá acompañarse de la fotocopia del DNI o documento identificativo equivalente. En caso de que actúe mediante representante, legal o voluntario, deberá aportar también documento que acredite la representación y documento identificativo del mismo.

Si en el ejercicio de sus derechos no ha sido debidamente atendido podrá presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos en la C/ Jorge Juan 6, 28001 Madrid, o en su sede electrónica www.aepd.es.

DECIMOTERCERA. – Impugnación y reclamaciones.

Se podrá impugnar ante el Consejo de Administración o ante la persona que desempeñe las funciones de Consejero/a Delegado/a de esta entidad las presentes Bases y convocatoria, así como las distintas fases del proceso, en el plazo de cinco (5) días hábiles desde su publicación, a través del correo electrónico habilitado al efecto: seleccion@hecansa.com, con base al incumplimiento de las normas aplicables en virtud de lo dispuesto en la Disposición Adicional 1ª del TREBEP.

Las personas interesadas podrán interponer recurso, de conformidad con la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común.

En Canarias, fechada y firmada digitalmente,

Paola Plasencia Arzola
Consejera Delegada

ANEXO I

Solicitud de participación en la convocatoria para la cobertura de diversos puestos de carácter indefinido, dentro de la Oferta Pública de Empleo de la sociedad mercantil pública Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA) para los años 2023 y 2024.

1. Datos de la convocatoria.

PUESTO AL QUE OPTA:

2. Datos personales.

Primer apellido	Segundo apellido	Nombre	D.N.I.
DATOS DE NACIMIENTO			
Fecha	País	Provincia	Localidad
DIRECCIÓN			
Calle	Nº	Bloque/Piso	Puerta
Población		Provincia	Código postal
Teléfono		Correo electrónico	

21

El/la abajo firmante **SOLICITA** ser admitido/a al proceso selectivo al que se refiere la presente instancia y **DECLARA** que son ciertos los datos consignados en ella, y que reúne las condiciones exigidas para participar en la convocatoria reseñada, comprometiéndose a probar documentalmente los datos que figuran en esta solicitud.

Asimismo, **CONSIENTE** que el centro gestor del proceso de selección y nombramiento acceda a sus datos, con garantía de confidencialidad y a los exclusivos efectos de facilitar la verificación de los datos de identificación personal y requisitos exigidos.

Consiento el acceso y tratamiento de mis datos.

Asimismo, reconoce expresamente que conoce todos y cada uno de los extremos y condiciones recogidos tanto en las Bases que rigen el proceso de selección, así como los derechos y obligaciones inherentes a la participación en el presente proceso selectivo, de acuerdo con la normativa vigente.

En Canarias, fechada y firmada digitalmente,

ANEXO II

Declaración responsable para concurrir al proceso selectivo convocado para la cobertura de diversos puestos de carácter indefinido, dentro de la Oferta Pública de Empleo de la sociedad mercantil pública Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA) para los años 2023 y 2024.

Nombre y Apellidos		D.N.I.		
DIRECCIÓN				
Calle	Nº	Bloque	Piso	Puerta
Población		Provincia		Código Postal
Teléfono	Correo electrónico			

DECLARO bajo mi responsabilidad, a efectos de participar en el proceso selectivo convocado para la cobertura de diversos puestos de carácter indefinido, dentro del marco de aprobación del Instrumento de Planificación Estratégica de la sociedad mercantil pública Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA), que reúno todos y cada uno de los requisitos exigidos:

- a) Tener la nacionalidad española o cumplir los requisitos para el ejercicio de funciones públicas.
- b) Tener cumplidos 16 años y no exceder, de la edad máxima de jubilación forzosa.
- c) Estar en posesión de la titulación académica exigida para cada clase profesional indicada en cada uno de los puestos.
- d) Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas inherentes al puesto convocado.
- e) Que no he sido separado/a del servicio de ninguna de las Administraciones Públicas, ni inhabilitado/a absoluta o especialmente para empleos o cargos públicos por resolución judicial, para el acceso al cuerpo o escala de funcionario/a o para ejercer funciones similares a las que desempeñaban en el caso de personal laboral, en el que hubiese sido separado/a o inhabilitado/a.
- f) No haber sido despedido de Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA), por motivos disciplinarios.
- g) Otros requisitos que, en su caso, se recojan en el ANEXO correspondiente conforme a la Relación de Puestos de Trabajo de la entidad.

Asimismo, hago constar que todos y cada uno de los requisitos señalados los poseo a la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes de participación y que toda la documentación se encuentra vigente, comprometiéndome a presentarla en caso de ser requerida durante el proceso de selección. De no ser ciertos los extremos a que se refiere la presente declaración responsable, he sido debidamente informado/a que será automáticamente excluido del proceso, aunque haya superado el mismo.

En Canarias, fechada y firmada digitalmente,

ANEXO III

IMPRESO DE AUTOBAREMACIÓN DEL CONCURSO DE MÉRITOS

CATEGORÍA:

APELLIDOS Y NOMBRE:

MÉRITOS PROFESIONALES POR MES TRABAJADO	SUMA	MÁX. TOTAL
Sector Público, en el ámbito de la formación: (meses) = 0,43 x		20,0
Sector Público, excluyendo el ámbito de la formación: (meses) = 0,35 x		
Sector Privado: (meses) = 0,30 x		
TOTAL MÉRITOS PROFESIONALES		

MÉRITOS DE FORMACIÓN	PUNTOS	SUMA	MÁX. TOTAL
Titulación de Diplomatura/Licenciatura o Grado valorada como requisito de acceso	3,0		10,0
Titulación de Diplomatura/Licenciatura o Grado diferente a la valorada como requisito de acceso y relacionadas con las funciones a desempeñar en el puesto	2,0		
Doctorado, Máster.	4,0		
Formación profesional grado superior valorada como requisito de acceso.	3,0		
Formación profesional grado superior diferente a la valorada como requisito de acceso y relacionada con las funciones a desempeñar en el puesto.	2,0		
Formación profesional grado medio valorada como requisito de acceso.	3,0		
Formación profesional grado medio diferente a la valorada como requisito de acceso y relacionada con las funciones a desempeñar en el puesto	2,0		
Cursos con certificado de aprovechamiento: Cursos entre 15-50 horas: 0,15 ptos/curso Cursos entre 51 y 100 horas: 0,25 ptos/ curso Cursos entre 101 y 200 horas: 0,50 ptos/curso	Ptos/curso		

23

Cursos entre 201 y 300 horas: 0,75 pto/curso			
Cursos de más de 301 horas: 1,0 pto/curso			
Certificado de profesionalidad	1,0		
SUMA TOTAL MÉRITOS FORMACIÓN			

MÉRITOS EN IDIOMAS	PUNTOS	SUMA	MÁX. TOTAL
Inglés C.2	10,0		10,0
Inglés C.1	9,0		
Inglés B.2	6,0		
Inglés B.1	5,0		
Inglés A.2	4,0		
Otros idiomas, excluyendo el castellano 6,0 x (idioma) =	6,0		
TOTAL MÉRITOS EN IDIOMAS			

PUNTUACIÓN EXTRA BAREMOS	PUNTOS	SUMA
Persona afectada por violencia de género y/o descendientes en primer grado.	0,50	

PUNTUACIÓN TOTAL	
-------------------------	--

Declaro que son ciertos todos los datos arriba consignados. Asimismo, autorizo al Tribunal Calificador de la Convocatoria a comprobar, en cualquier momento, los datos en este documento consignados, sin perjuicio de las responsabilidades en que pudiera incurrir por falsedad de ellos.

En Canarias, fechado y firmado digitalmente,

ANEXO IV

Docente productor/a - cocina	
Área o departamento	Cocina Hotel Escuela Santa Brígida (10/1041111DP) Restaurante Los Herrera – La Gomera (12/31)
Misión del puesto	
Imparte conocimientos teórico-prácticos, planificando, ejecutando y evaluando el proceso de aprendizaje en el alumno. Desarrolla las actividades profesionales propias del área productiva del departamento.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> • Las propias del puesto, compatibilizándolas con la impartición de docencia en las áreas de cocina. • Controlar la calidad de los productos utilizados para preparar la comida del personal y acorde a los pedidos recibidos. • Elaborar los platos de la carta y servicios solicitados por el restaurante o eventos, teniendo en cuenta los sistemas, procedimientos y normas para lograr los objetivos de rentabilidad y calidad fijados, organizando y desarrollando asimismo las actividades relacionadas con la preparación y puesta a punto de su área de trabajo, los equipos, materiales, herramientas, utensilios, materias primas y productos. • Comunicar al responsable de cocina la falta de productos necesarios para su partida. • Colaborar en la instrucción del alumnado del centro en base a las directrices establecidas. • Desarrollar actividades dirigidas a estimular y fomentar habilidades, destrezas y aptitudes en el alumnado. 	
Categoría	Grupo II
Titulación preferente	Formación de grado superior en el área de cocina.
Idiomas	Se valorará conocimientos de idioma inglés, así como idiomas adicionales.
Méritos formativos	Formación complementaria en formador de formadores, prevención de riesgos laborales, seguridad e higiene alimentaria, restauración, técnicas culinarias, etcétera.
Jornada	Jornada completa, turnos rotativos de lunes a domingo, con dos días de descanso.

Tema 1. Formación Profesional.

1. Carácter dual de la Formación Profesional y modalidades.
2. Orientación profesional.

Fuente de referencia:

Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional (BOE n.º 78, de 1 de abril).

Tema 2. Información de interés Hoteles Escuela de Canarias S.A. (HECANSA).

1. Proyectos HECANSA
2. Formación dual.
3. HECANSA.

Fuentes de referencia:

www.hecansa.com

Tema 3. Prevención de Riesgos laborales.

1. Objeto y carácter de la norma.
2. Derechos y obligaciones: principios de la acción preventiva.
3. Consulta y participación de los trabajadores.

Fuente de referencia:

Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

Tema 4. Control oficial del sistema de autocontrol en establecimientos alimentarios (APPCC).

1. Objeto y alcance.
2. Definiciones.

Fuentes de referencia:

Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos De Control Crítico (APPCC).

26

Tema 5. Calidad Agroalimentaria.

1. Trazabilidad de los productos.
2. Calidad diferenciada.

Fuentes de referencia:

Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria.

Tema 6. Cocina.

1. Glosario de términos.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Hostelería y turismo. HOT093_2 – Cocina.

ANEXO V

Camarero/a de montajes	
Código puesto	10/104221
Área o departamento	Restaurante - Hotel Escuela Santa Brígida
Misión del puesto	
Realizar montaje y desmontaje de salas y salones, colaborando con eventos y maître en la preparación y desarrollo de los servicios.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> • Asumir los montajes y desmontajes de salones y salas para los eventos contratados, garantizando el material necesario para el servicio. • Transportar mobiliario necesario para el montaje de eventos y salones en el área de A&B. • Preparar y prestar servicios de A&B externos e internos. • Preparar la mise en place (reparar y organizar el material y utensilios). • Colaborar en el montaje y desmontaje de eventos internos y externos. • Atender las especificaciones de cada servicio según la naturaleza del mismo. • Cerrar caja de los distintos puntos de ventas asignados en ausencia del maître. • Llevar a cabo las actividades propias del post servicio en el cierre de eventos. • Asumir las funciones generales de camarero/a, cuando no existan eventos, celebraciones o actos que requieran sus servicios. • Participar en las reuniones de coordinación del Departamento. 	
Categoría	Grupo III
Titulación preferente	Formación Profesional de grado medio en el área de restauración. Secundaria, Graduado Escolar, complementada con formación específica para el puesto. Se requiere disponer de carnet B de conducir.
Idiomas	Se valorará conocimientos de idioma inglés, así como idiomas adicionales.
Jornada	Jornada completa, turnos rotativos de lunes a domingo, con dos días de descanso.

Tema 1. Información de interés Hoteles Escuela de Canarias S.A. (HECANSA).

1. Proyectos HECANSA
2. Formación dual.
3. HECANSA.

Fuente de referencia:

www.hecansa.com

Tema 2. Actividades auxiliares de almacén.

1. Glosario de términos.
2. UC1325_1 - Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo.
3. UC1326_1 - Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Comercio y Marketing. COM411_1 - Actividades auxiliares de almacén.

Tema 3. Prevención de Riesgos laborales.

1. Objeto y carácter de la norma.
2. Derechos y obligaciones: principios de la acción preventiva.

Fuente de referencia:

Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

Tema 4. Servicio de sala.

1. UC2298_2 - Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
2. Glosario de términos.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Hostelería y turismo. HOT679_2 - Servicios de restaurante, bar y cafetería.

Tema 5. Control oficial del sistema de autocontrol en establecimientos alimentarios (APPCC).

1. Objeto y alcance.
2. Definiciones.

Fuentes de referencia:

Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos De Control Crítico (APPCC).

ANEXO VI

Camarero/a de Restaurante	
Código puesto	10/104211
Área o departamento	Restaurante - Hotel Escuela Santa Brígida
Misión del puesto	
Atender con diligencia y autonomía a la clientela durante todas las fases que integran los procedimientos de servicios en el área de alimentos y bebidas.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar y satisfacer las necesidades de los clientes, proporcionar los servicios adecuados y ayudar a los clientes en las recomendaciones. • Llevar a cabo las actividades diarias siguiendo todas las políticas, procesos, procedimientos operativos estándar e instrucciones pertinentes del departamento para que el trabajo se realice de forma controlada y coherente a la vez que se ofrece un servicio de calidad a los clientes y se mantienen los niveles de excelencia. • Realizar el servicio de habitaciones. • Llevar a cabo las tareas de apertura y cierre. • Realizar el montaje, servicio y desmontaje de servicios de A&B. • Colaborar con el maître en la preparación y desarrollo de eventos especiales. • Realizar la facturación y cobro al cliente. • Colaborar con el/la responsable de sala en la realización de los inventarios y de los registros de APPCC. • Participar en las reuniones de coordinación del Departamento. • Cualquier otra tarea que pueda ser razonablemente solicitada por el supervisor. 	
Categoría	Grupo III.
Titulación preferente	Formación Profesional de grado medio área de restauración Se requiere Certificado de manipulador/a de alimentos.
Idiomas	Se valorará conocimientos de idioma inglés, así como idiomas adicionales.
Méritos formativos	Sumillería, coctelería.
Jornada	Jornada completa, turnos rotativos de lunes a domingo, con dos días de descanso.

Tema 1. Información de interés Hoteles Escuela de Canarias S.A. (HECANSA).

1. Proyectos HECANSA
2. Formación dual.
3. HECANSA.

Fuente de referencia:

www.hecansa.com

Tema 2. Actividades auxiliares de almacén.

4. Glosario de términos.
5. UC1325_1 - Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo.
6. UC1326_1 - Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Comercio y Marketing. COM411_1 - Actividades auxiliares de almacén.

Tema 3. Prevención de Riesgos laborales.

1. Objeto y carácter de la norma.
2. Derechos y obligaciones: principios de la acción preventiva.

Fuente de referencia:

Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

Tema 4. Servicio de sala.

3. UC2298_2 - Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
4. Glosario de términos.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Hostelería y turismo. HOT679_2 - Servicios de restaurante, bar y cafetería.

30

Tema 5. Control oficial del sistema de autocontrol en establecimientos alimentarios (APPCC).

3. Objeto y alcance.
4. Definiciones.

Fuentes de referencia:

Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos De Control Crítico (APPCC).

ANEXO VII

Docente productor/a Contratación de Eventos	
Código puesto	11/103
Área o departamento	Eventos - Hotel Escuela Santa Cruz
Misión del puesto	
Imparte conocimientos teórico-prácticos, planificando, ejecutando y evaluando el proceso de aprendizaje en el alumno. Desarrolla las actividades profesionales propias del área productiva del departamento.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> • Las propias del puesto, además de la impartición de docencia en el área de contratación de eventos. • Realizar las tareas de atención al cliente, en el área de contratación de eventos. • Realizar cotizaciones para la clientela, envío de las mismas y seguimiento. • Gestión documental de la actividad de contratación. • Realizar órdenes de servicio, en tiempo y forma, y reparto de las mismas a cada uno de los departamentos. • Supervisar la preparación y decoración de la sala, de acuerdo con el detalle de la contratación. • Apoyar el correcto desarrollo de los eventos. • Realizar la gestión de reclamaciones, quejas y/o sugerencias. • Colaborar en la instrucción del alumnado en base a las directrices establecidas por el responsable del departamento. • Desarrollar actividades dirigidas a estimular y fomentar habilidades, destrezas y aptitudes en el alumnado. 	
Categoría	Grupo I
Titulación preferente	Formación universitaria en Turismo o similar.
Idiomas	Nivel de inglés B.2. Se valorarán otros idiomas.
Méritos formativos	Formación complementaria en formador de formadores, protección de datos, prevención de riesgos laborales, atención al cliente, programas de reservas y/o hoteleros, administración, habilidades comunicativas, etcétera.
Jornada	Jornada completa, turnos rotativos de lunes a domingo, con dos días de descanso.

Tema 1. Actividades de venta

1. UC0239_2 - Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización.
2. UC0240_2 - Realizar las operaciones auxiliares a la venta.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. COM085_2 - Comercio y Marketing.

Tema 2. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

1. Principios de la protección de datos.
2. Derechos de las personas.
3. Encargado del tratamiento.

Fuentes de referencia:

L.O. 3/2018, de 5 de diciembre, de protección de datos personales y garantía de los derechos digitales.

Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016.

Corrección de errores del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016.

Tema 3. Prevención de Riesgos laborales.

1. Objeto y carácter de la norma.
2. Derechos y obligaciones: principios de la acción preventiva.
3. Consulta y participación de los trabajadores.

Fuente de referencia:

Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

Tema 4. Ley 3/2003, de 12 de febrero, del Estatuto de los Consumidores y Usuarios de la Comunidad Autónoma de Canarias.

1. Derechos de los consumidores y usuarios.
2. Reclamaciones.
3. Control e inspección de consumo.

Fuente de referencia:

Ley 3/2003, de 12 de febrero, del Estatuto de los Consumidores y Usuarios de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Tema 5. Recepción y reservas.

1. UC0264_3 - Actividades propias de la recepción. Glosario de términos.
2. UC0263_3 - Desarrollo de acciones comerciales y reservas. Glosario de términos.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Hostelería y turismo. HOT094_3 – Recepción.

Tema 6. Organización de eventos.

1. UC2395_2 - Prestar servicios de apoyo en acciones de marketing, publicidad, promoción y venta en eventos.
2. Glosario de términos.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Hostelería y turismo. HOT712_2 - Prestación de servicios de organización a eventos.

Tema 7. Información de interés Hoteles Escuela de Canarias S.A. (HECANSA).

1. HECANSA.
2. Proyectos HECANSA
3. Formación dual.

Fuentes de referencia:

Página web de HECANSA.

ANEXO VIII

Responsable de banquetes	
Código puesto	11/10422
Área o departamento	Eventos - Hotel Escuela Santa Cruz
Misión del puesto	
Gestionar las actividades relacionadas con la prestación de eventos en el centro de trabajo o servicios externos, de acuerdo con lo contratado por el cliente y optimizando los recursos humanos y materiales de los que dispone.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> • Planificar, supervisar y controlar todas las fases de la prestación de un servicio de eventos. • Realizar propuestas de ejecución en el servicio a la persona responsable a cargo. • Gestionar y coordinar el personal necesario interno y externo que se requieren para cada evento. • Supervisar la dotación y montaje de las salas, gestionando y coordinando los pedidos de material. • Detectar las necesidades de contratación del departamento y gestionar los mecanismos de contratación de acuerdo con la políticas y procedimientos establecidos por la empresa. • Supervisar la prestación de los servicios subcontratados con empresas externas y realizar la evaluación de proveedores. • Supervisar los costos de producción del evento. • Analizar y evaluar el desarrollo del evento. • Supervisar el desempeño del alumnado y personal externo en los eventos (uniformidad, servicio, etc.). • Colaborar en el montaje y desmontaje de eventos internos y externos en el área de A&B. • Asumir funciones de segundo/a Maître, en función de las necesidades del servicio. 	
Categoría	Grupo II.
Titulación preferente	Formación Profesional de grado superior restauración Se requiere disponer de carnet b de conducir. Se requiere Certificado de manipulador/a de alimentos.
Idiomas	Nivel de inglés B.2. Se valorarán otros idiomas.
Méritos formativos	Formación en sumillería, coctelería, habilidades comunicativas y gestión de quejas y reclamaciones o similar.
Jornada	Jornada completa, turnos rotativos de lunes a domingo, con dos días de descanso.

Tema 1. Información de interés Hoteles Escuela de Canarias S.A. (HECANSA).

1. Proyectos HECANSA
2. Formación dual.
3. HECANSA.

Fuente de referencia:

www.hecansa.com

Tema 2. Prevención de Riesgos laborales.

1. Objeto y carácter de la norma.
2. Derechos y obligaciones: principios de la acción preventiva.
3. Consulta y participación de los trabajadores.

Fuente de referencia:

[Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.](#)

Tema 3. Control oficial del sistema de autocontrol en establecimientos alimentarios (APPCC).

1. Objeto y alcance.
2. Definiciones.

Fuentes de referencia:

[Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos De Control Crítico \(APPCC\).](#)

Tema 4. Calidad Agroalimentaria.

1. Trazabilidad de los productos.
2. Calidad diferenciada.

Fuentes de referencia:

[Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria.](#)

Tema 5. Gestión de restauración.

1. Glosario de términos.
2. UC2301_3 - Asesorar sobre vinos y otras bebidas.

Fuentes de referencia:

[Instituto nacional de las cualificaciones. Hostelería y turismo. HOT680_3 - Gestión de procesos en servicios de restauración.](#)

Tema 6. Servicio de sala.

1. UC2298_2 - Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
2. Glosario de términos.

Fuentes de referencia:

[Instituto nacional de las cualificaciones. Hostelería y turismo. HOT679_2 - Servicios de restaurante, bar y cafetería.](#)

ANEXO IX

Jefe/a cocina	
Código puesto	11/1041DP
Área o departamento	Cocina – Hotel Escuela Santa Cruz
Misión del puesto	
Gestionar, coordinar y dirigir todas las actividades del área de cocina del centro optimizando los recursos de los que dispone. Supervisar las actividades del personal a su cargo y los trabajos de empresas subcontratadas.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> • Dirigir el área de cocina, coordinando y planificando los recursos humanos y materiales para el cumplimiento de los objetivos propuestos. • Elaborar la oferta gastronómica del Centro, velando por el uso de productos autóctonos de la Gomera en el área gastronómica y formativa. Garantizar los más altos estándares de calidad. • Realizar elaboraciones gastronómicas para la atención del restaurante y eventos. • Supervisar las actividades del personal a su cargo y de los proveedores. • Velar por el cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales en su departamento. • Velar porque el personal a su cargo conozca y ejecute los procedimientos relacionados con las funciones que le corresponden a su puesto. • Actualizar manuales, procedimientos e instrucciones operativas relacionadas. • Realizar y actualizar escandallos y fichas técnicas de los platos. • Supervisar los costes e inventarios del área de cocina, pedidos y almacenamiento de mercancía. • Impartir de docencia y/o instrucción en los programas formativos en el área de cocina. Formación interna. 	
Categoría	Grupo II.
Titulación preferente	Formación de grado superior en el área de cocina.
Idiomas	Se valorará conocimientos de idioma inglés, así como idiomas adicionales.
Méritos formativos	Formación complementaria en habilidades didácticas, control de costes, prevención de riesgos laborales, liderazgo y gestión de equipos, seguridad e higiene alimentaria, restauración, técnicas culinarias, etcétera.
Jornada	Jornada completa, turnos rotativos de lunes a domingo, con dos días de descanso.

Tema 1. Igualdad efectiva de mujeres y hombres y violencia de género. Plan de igualdad.

1. El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación
2. Diagnóstico y contenido del Plan de Igualdad.
3. Vigencia Plan de Igualdad.

Fuente de referencia:

Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

Real Decreto 901/2020, de 13 de octubre, por el que se regulan los planes de igualdad y su registro y se modifica el Real Decreto 713/2010, de 28 de mayo, sobre registro y depósito de convenios y acuerdos colectivos de trabajo.

Tema 2. Ley de Contratos del Sector Público.

1. Objeto y ámbito de aplicación de la Ley.
2. Contratos del sector público.
3. Capacidad y solvencia del empresario. Solvencia.
4. De los contratos de las Administraciones Públicas. Expediente de contratación.

Fuente de referencia:

Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

Tema 3. Prevención de Riesgos laborales.

3. Objeto y carácter de la norma.
4. Derechos y obligaciones: principios de la acción preventiva.
5. Consulta y participación de los trabajadores.

Fuente de referencia:

Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

Tema 4. Control oficial del sistema de autocontrol en establecimientos alimentarios (APPCC).

5. Objeto y alcance.
6. Definiciones.

Fuentes de referencia:

Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos De Control Crítico (APPCC).

Tema 5. Calidad Agroalimentaria.

3. Trazabilidad de los productos.
4. Calidad diferenciada.

Fuentes de referencia:

Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria.

Tema 6. Dirección y producción en cocina.

1. Glosario de términos.
2. UC2280_3 - Diseñar ofertas gastronómicas.
3. UC1064_3 - Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Hostelería y turismo. HOT332_3 - Dirección y producción en cocina.

ANEXO X

Auxiliar limpieza cocina	
Área o departamento	Cocina - Hotel Escuela Santa Cruz (11/104114)
Misión del puesto	
Realizar con eficacia la limpieza y orden de las instalaciones de cocina y sus zonas anexas, de acuerdo con la normativa reguladora.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar las labores de limpieza y orden de las instalaciones y maquinaria de las cocinas y sus zonas anexas, bajo las directrices de la Jefatura de la Cocina. • Realizar tareas básicas de limpieza de campanas. • Realizar las labores de limpieza de maquinaria, fogones y útiles de cocinas, pastelería, office, cuarto frío, cámaras, economato y almacenes, de acuerdo con los criterios del sistema APPCC. • Llevar a cabo las labores de limpieza de menaje, vajillas, etc. • Retirar la basura producida al final de los servicios o cuando determine la persona responsable, colocándola ordenadamente en el cuarto frío de basuras, y en el caso de ser requerido el mantenimiento y limpieza adecuada. • Comunicar a su superior anomalías de carácter técnico, faltantes de material, etc. • Asistir a las reuniones de coordinación del Departamento. 	
Categoría	Grupo IV
Titulación preferente	Graduado en Secundaria, Graduado Escolar.
Idiomas	Se valorará conocimientos de idioma inglés, así como idiomas adicionales.
Jornada	Jornada completa, con turnos rotativos de lunes a domingo, con dos días de descanso

Tema 1. Funciones básicas del puesto.

1. Tareas relacionadas con el puesto

Tema 2. Control oficial del sistema de autocontrol en establecimientos alimentarios (APPCC).

1. Definiciones.

Fuentes de referencia:

[Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos De Control Crítico \(APPCC\).](#)

Tema 3. Información de interés Hoteles Escuela de Canarias S.A. (HECANSA).

1. HECANSA.
2. Formación dual.

Fuentes de referencia:

[Página web de Hecansa.](#)

ANEXO XI

Docente productor/a restaurante	
Área o departamento	Restaurante - Hotel Escuela Santa Cruz (11/10421DP)
Área o departamento	Restaurante Los Herrera – La Gomera (12/41)
Misión del puesto	
Impartir conocimientos teórico-prácticos, planificando, ejecutando y evaluando el proceso de aprendizaje en el alumno y al mismo tiempo desarrollar las actividades profesionales propias del área productiva del departamento.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> • Las propias del puesto, compatibilizándolas con la impartición de docencia en las áreas de servicio/sala. • Atenderá las especificaciones de cada servicio según la naturaleza del mismo. • Cerrar caja de los distintos puntos de ventas asignados en ausencia del maître. • Realizará el servicio de habitaciones. • Tomar comandas y atender a los clientes con cortesía y amabilidad. • Preparar la mise en place (Repasar y organizar el material y utensilios). • Colaborar con el maître en la preparación y desarrollo de los eventos especiales. • Servicio de bebidas y preparación de snacks. • Trinchado, desespinado y preparación de platos especiales a la vista del cliente. • Colaborar en la instrucción del alumnado en base a las directrices establecidas por el responsable del departamento. • Desarrollar actividades dirigidas a estimular y fomentar habilidades, destrezas y aptitudes en el alumnado. 	
Categoría	Grupo II
Titulación preferente	Formación Profesional de grado superior área de restauración.
Idiomas	Se valorará conocimientos de idioma inglés, así como idiomas adicionales.
Méritos formativos	Formación complementaria en formador de formadores, protección de datos, prevención de riesgos laborales, seguridad e higiene alimentaria, sumiller, restauración, atención al cliente, servicio de sala, etcétera.
Jornada	Jornada completa, turnos rotativos de lunes a domingo, con dos días de descanso.

Tema 1. Información de interés Hoteles Escuela de Canarias S.A. (HECANSA).

4. Proyectos HECANSA.
5. Formación dual.
6. HECANSA.

Fuente de referencia:

www.hecansa.com

Tema 2. Actividades auxiliares de almacén.

7. Glosario de términos.
8. UC1325_1 - Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo.
9. UC1326_1 - Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Comercio y Marketing. COM411_1 - Actividades auxiliares de almacén.

Tema 3. Prevención de Riesgos laborales.

6. Objeto y carácter de la norma.
7. Derechos y obligaciones: principios de la acción preventiva.

Fuente de referencia:

Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

Tema 4. Servicio de sala.

5. UC2298_2 - Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
6. Glosario de términos.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Hostelería y turismo. HOT679_2 - Servicios de restaurante, bar y cafetería.

40

Tema 5. Control oficial del sistema de autocontrol en establecimientos alimentarios (APPCC).

7. Objeto y alcance.
8. Definiciones.

Fuentes de referencia:

Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos De Control Crítico (APPCC).

ANEXO XII

Camarero/a de pisos	
	Regiduría de pisos – Hotel Escuela Santa Cruz (11/1011)
Área o departamento	Escuela Rural Casa de los Herrera – La Gomera (12/11)
Misión del puesto	
Velar por limpieza y orden de las instalaciones del centro.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> • Asegurar la limpieza de las habitaciones, pasillos, office y zonas comunes del centro. • Atender las peticiones de clientes con rapidez, eficacia y amabilidad. • Asumir el control de utensilios y objetos de las habitaciones. • Comunicar a su superior anomalía de carácter técnico, faltantes de material, conducta de los clientes, etc. • Organizar la distribución y almacenaje de ropa. • Mantener el carro ordenado, limpio y con el material necesario para las tareas diarias. • Atender a las peticiones de la Gobernanta/e. • Realización de montajes extras necesarios (cuna, cama extra, peticiones de clientes...). • Colaborar en la instrucción del alumnado en base a las directrices establecidas por el/la responsable del departamento. 	
Categoría	Grupo IV
Titulación preferente	Graduado Escolar, Certificado de Escolaridad.
Idiomas	Se valorará conocimientos de idioma inglés, así como idiomas adicionales.
Jornada	Jornada parcial 20 horas, turnos rotativos de lunes a domingo, con dos días de descanso

Tema 1. Buenas prácticas.

1. Higiene postural.

Tema 2. Operaciones básicas de pisos en alojamientos.

1. Glosario de términos.
2. UC0706_1 - Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Hostelería y turismo. HOT222_1 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos.

Tema 3. Información de interés Hoteles Escuela de Canarias S.A. (HECANSA).

1. HECANSA.
2. Formación dual.
3. Proyectos HECANSA.

Fuentes de referencia:

Página web de HECANSA.